

# Musaca de vinete cu dovlecei



Musaca de vinete cu dovlecei: o **mancare** foarte cunoscuta, din bucataria greceasca, cu straturi delicioase de legume si carne, de care nu te poti satura! Asta avem astazi la masa, dragilor, si cu asta va servim si pe voi ☐

Eu am intervenit putin in reteta clasica de musaca, si am adaptat-o gusturilor noastre. Varianta mea, deci, nu este cea traditionala, cu un strat de cartofi la baza, un strat de vinete, carne si sos bechamel deasupra (de obicei, un strat gros). Eu am pus bechamel si intre straturi, pentru un plus de gust si cremozitate si am folosit si dovlecei, pe langa vinete.

Iar daca va spun ce am mai pus in sosul bechamel, pe langa cascaval, chiar o sa spuneti ca e prea inovator ☐ (detalii mai jos, la reteta) dar in bucatarie trebuie sa fim indrazneti si sa facem

ceea ce ne place :))

Adevarul este ca reteta originala nu continea nici cartofi si nici besamel. Bucatarul grec Nikolaos Tselementes, prin anul 1920, inspirat de bucataria frantuzeasca, a adaugat sosul Bechamel. Si cartofii, cred... Si a reinventat, cu mare curaj, zic eu, aceasta reteta care a ajuns celebra in toata lumea.

Inarmati-va cu rabdare, pentru ca musacaua ia timp! Dar merita tot efortul depus! Si puteti fi siguri ca voi reveni si cu reteta de musaca traditionala cat de curand!!

Retineti, va rog, si faptul ca nu e o mancare de zi cu zi, ci una foarte „bogata” si plina de gust! Daca sunteti la dieta, ocoliti aceasta reteta gustoasa :) ...si preparati in schimb aceasta **Musaca „de vara”**. La fel de gustoasa, sa stiti! Sau poate va face cu ochiul aceasta reteta de „musaca” cu paste, tot greceasca, numita: **Pastitsio**.

## **Ingrediente:**

### **Strat de legume:**

- 2 kg vinete (6, 7 vinete potrivite)
- 2 dovlecei tineri
- 1, 500 kg cartofi (albi)
- ulei de floarea soarelui pentru prajit

### **Sos de carne:**

- 1, 200 kg carne tocata (porc si vita sau doar vita)
- 2 cepe + 1 ceapa mare, rosie
- 7, 8 catei de usturoi (mari)
- 80-100 ml ulei de masline
- o lingura pasta de rosii
- 500 **bulion de rosii** gros, facut in casa sau o conserva rosii (400 g)
- 3, 4 linguri de **pasta de ardei cu rosii** (optional)

- o lingurita oregano uscat
- o lingurita rasa scortisoara (pudra)
- sare si piper negru, macinat, dupa gust

### **In plus:**

- 120 g cascaval ras, pentru presarat intre straturi

### **Sos Bechamel:**

- 150 g unt
- 150 g faina
- 1, 500 l lapte
- 200 ml smantana pentru gatit
- 300 g cascaval ras
- 4 triunghiuri branza Camembert (optional)

Sfat: puteti pune doua oua in sosul bechamel, dupa ce il luati de pe foc si puteti rade putina nucsoara.

Eu, de cand ne-am intors de la mare, am facut-o aproape in fiecare saptamana. Pentru Bogdi, care a tot sperat ca va gusta dintr-o musaca memorabila, de la ea „de-acasa”, dar, din pacate, nu a fost cum si-a dorit. Asa ca, i-am facut eu, ba cu cartofi si vinete, ba cu dovlecei...sau, ca si acum, recent, cu ambele! Si am folosit cea mai mare tava pe care o am in casa ☐ Daca, inasa, nu sunteti multi la masa, injumatati cantitatile!!!

Intotdeauna delicioasa!

Aici e portia cu cartofi si vinete. Am prajit vinetele dar cartofii i-am fiert pe jumatate si apoi i-am feliat...putin cam gros, din ce se vede :))



**Mod de preparare:**

**Pregatiri preliminare:**

Sosul de carne se pregateste prima data iar eu, mai mereu, il prepar cu o zi inainte. Seara. Il las la racit, il acopar cu folie

transparenta si il pastrez la frigider pana a doua zi, cand ma apuc de treaba. Imi e mult mai usor asa, decat sa fac totul in aceeasi zi (uneori, am prajit si feliile de vinete sau dovlecei dinainte). In acelasi mod, ati putea face din timp si sosul besamel dar nu adaugati cascavalul ras sau branza, ci lasati sosul simplu. Il finalizati cand e nevoie de el, la reteta. Il pastrati in frigider, acoperit cu folie, pusa direct pe suprafata lui, ca sa nu faca pojghita.

### **Pentru sosul de carne:**

Incalziti uleiul de masline intr-o tigaie incapatoare. Adaugati carnea si prajiti la foc mare, amestecand intruna. „Spargeti” cu lingura de lemn bucatile mai mari de carne! Cand prinde o culoare frumoasa, bruna, dupa vreo 5-8 minute, adaugati ceapa taiata marunt impreuna cu usturoiul trecut prin presa sau tocat si condimentele: sare, piper, scortisoara si oregano.

Prajiti inca 2-3 minute apoi adaugati pasta de rosii si pasta de ardei cu rosii. La final, turnati bulionul de rosii, amestecati bine si lasati la fiert, la foc mic, cca. 25 de minute. Dupa ce e gata, lasati deoparte, la racit.

### **Preparare legume:**

Spalati vinetele si dovleceii; feliati legumele pe lung, cu tot cu coaja. Sarati feliile si lasati-le intr-o strecuratoare, la scurs.

In acest timp, decojiti cartofii, taiati-i pe jumatate (mai ales daca sunt mari) si puneti-i la fiert intr-o oala cu apa si sare. Nu ii fierbeti complet dar sa fie totusi moi, sa puteti infige furculita in ei. Lasati-i sa se raceasca si taiati-i in felii subtiri.

In continuare, puneti putin ulei intr-o tigaie si prajiti feliile de vinete, rand pe rand. Adaugati din cand in cand ulei in tigaie, pentru ca vinetele absorb foarte repede uleiul. Nu le inghesuiti si intoarceti-le de mai multe ori, daca e cazul. Procedati la fel cu dovleceii. Eu nu le pun pe servetele de hartie, ca sa absoarba din „excesul” de ulei...pentru ca, de fapt, acolo e toata aroma!!! Sunt atat de gustoase feliile de vinete prajite sau dovleceii prajiti, asa simpli, incat cu greu m-am abtinut sa nu tot gust :)))

### **Sos Bechamel (rantas alb):**

Sosul Bechamel folosit este un sos alb cu branza (si atunci ar fi de fapt un sos Mornay, dar sa nu ne poticnim de acest amanunt ☐ ). Se prepara foarte usor si este extrem de gustos!!

Puneti untul rece intr-o cratita, sa se topeasca. Adaugati faina, amestecand repede cu o lingura de lemn, ca sa nu faca cocoloase. Turnati apoi jumatate din laptele fierbinte (incalziti-l separat, intr-o craticioara). Amestecati viguros! Turnati restul de lapte ramas si amestecati continuu pana se ingroasa.

Cand sosul s-a ingrosat, adaugati smantana pentru gatit si luati cratita de pe foc. La final, adaugati cascavalul ras, plus branzica-surpriza, daca vreti, si amestecati cu putere ☐

### **Asamblare Musaca:**

Incalziti cuptorul la 180 de grade C (foc potrivit). Ungeti cu putin ulei o tava de aproximativ 40x30 cm (poate fi si mai mica). In mod normal, cartofii se prajesc si ei si atunci nu se mai unge tava dar eu am folosit intotdeauna cartofi fierti pentru baza musacalei. Daca vreti, pentru o varianta mai putin calorica, puteti pune la cuptor vinetele si dovleceii: ungeti feliile cu putin ulei de masline si lasati pana se rumenesc.

Puneti un strat de cartofi la baza formei in asa fel incat sa se suprapuna usor. Nu lasati niciun spatiu intre ei! Presarati apoi jumatate din cantitatea de cascaval ras (60 g) si un strat subtire de carne si sos bechamel.

Urmatorul strat este de vinete, pe care le puteti suprapune, ca sa intre toate si un strat de dovlecei, urmate de un strat din cascavalul ras ramas (celelalte 60 de grame).

Se intinde deasupra compozitia de carne ramasa si se niveleaza frumos. Ultimul pas este stratul de Bechamel, pe care trebuie sa il turnati astfel incat sa fie acoperita toata suprafata. Si daca nu v-ati saturat inca de atata branza, mai puteti presara putina branza rasa sau cascaval ras ori parmezan , pentru a forma o crusta perfecta!!!!

### Coacere si servire:

Puneti tava in cuptorul incins si lasati musacaua la copt cca. 50 de minute sau pana cand se rumeneste foarte bine si devine extrem de apetisanta! ☐

Foarte important, de asemenea: lasati musacaua sa se odihneasca macar vreo 20 de minute, nu o feliati cat inca este fierbinte, cum am facut eu! La mine ieseau aburi din ea, se vede si in poze :))

A iesit suculenta si buna!!!





Un adevarat ospat!! Si nu doar cand afara este frig, ci si vara :))